

# Carta de vinos

## VINOS BENIDORM (tirada)

### Tinto



#### **DOMINIO DEL CÁRABO CRIANZA :**

Un vino potente , moderno , fresco, lleno de sensaciones frutales. Tiene el contraste perfecto entre la acidez y la frescura, con una cremosidad persistente.

**21€ botella / 4,50€ copa**



#### **ESSENCIALS Can Leandro 9 meses**

**2020 Monastrell :** Una textura sedosa, que sólo marca la potencia en la entrada y que llena la boca, dejando tras su paso una sensación refrescante. El mejor amigo de una buena carne a la brasa y un arroz tradicional

**26€ botella**

### Blanco



**D.O RUEDA VIORE:** El monovarietal de la uva reina de Rueda. Intenso en nariz con aroma de frutas tropicales y notas cítricas combinadas con un fondo herbal fresco. 100% verdejo.

**21 € botella / 4 € copa**



#### **LOGOS ROSADO D.O NAVARRA**

Aroma a frutas rojas maduras, toques cremosos y especiados con fondo de vainilla. Amplio en boca, llenándola de sabores frutales de la variedad, con un ligero toque de buen roble.

**20€ botella / 4€ copa**

## VINOS HISPANO SUIZA

### Blanco



**D.O ALICANTE:** Tarima Mediterraneo (moscatell) : Aromas florales propios de las variedades mediterráneas. En nariz nos ofrece flores blancas y frutas de hueso. En boca expresivo y equilibrado. Perfecta combinación con nuestro sushi y comida picante dada su dulzura.

**22€ botella / 4€ copa**



**D.O RUEDA:** Marco Real verdejo: 100% verdejo. Un vino con aromas a fruta madura y herbáceos. Muy expresivo, combinando sus cítricos con un fondo floral muy persistente. Perfecto para acompañar con nuestros arroces.

**21€ botella / 4,50€ copa**



**ROSADO:** Tarima rosado (monastrell 100%) : Nuestro TARIMA es una explosión de frutas rojas (Grosellas, Frambuesas y Fresas Silvestres) junto a leves notas lácteas y recuerdos de golosinas.

**20€ botella / 4€ copa**



**CAVA:** Sofia Cañizares: un cava de carácter fresco, floral, con mucha presencia de fruta blanca, notas de hierbas mediterráneas y sutiles notas de repostería. (Macabeo & Chardonnay Brut)

**25€ botella / 5,50€ copa**



**D.O RÍAS BAIXAS:** Martín códax albariño: Uno de los albariños más conocidos, con sensaciones florales, jazmín, fruta cítrica (pomelo) y fruta blanca (manzana). Suave con un dulzor sutil que da paso a una acidez elevada muy integrada.

**25€ botella**

## Tinto



**D.O RIOJA:** Viña salceda crianza: (bodega viña salceda ) Un vino de aromas intensos y muy afrutado en el que predominan las frutas negras maduras.

**21€ botella / 4,50€ copa**



**D.O RIBERA DEL DUERO:** Marco Real : Un ribera con aromas muy intenso, sensaciones frutales de mora y arándanos integrados con una madera de calidad.

**22€ botella / 4,50 € copa**



**D.O ALICANTE:** tarima hill: De color cereza con un ribete rubí intenso, destaca la fruta madura, frambuesas negras, arándanos, especias, notas balsámicas, así como notas florales. 100% Monastrell

**22€ botella**



**D.O ALICANTE:** tarima hill: De color cereza con un ribete rubí intenso, destaca la fruta madura, frambuesas negras, arándanos, especias, notas balsámicas, así como notas florales. 100% Monastrell

**22€ botella**



**Alicante boushet:** Intenso con un vivaz color rojo, aromático, donde destacan minerales y frutas rojas negras muy maduras, con recuerdos de madera nueva. Esta uva es conocida por su estructura, que tienen un buen potencial de envejecimiento.

**30€ botella**

## VINOS SELECCIÓN TABARCA



**IMPROMPTU ROSE PINOT NOIR:** Vino rosado de guarda, D.O.P. Utiel-Requena. Intenso aroma con recuerdos a fruta roja y tropical con ligero fondo de vainilla sutil.

**36€ botella**



**ALBARIÑO** (finca casa julia) : Muy intenso aromáticamente, frutal y floral, complejo, con ligero fondo de roble y muy bien integrado. Frutoso, con paso elegante de boca, denso, lleno y con buena acidez final.

**38€ botella**



**BASSUS** : Vino Tinto, D.O.P. Utiel-Requena. Afrutado, ligero, con una crianza de 10 meses en barricas. Es pura elegancia mediterránea. Granadas, grosellas y fresas silvestres sobre un fondo láctico. Su color rojo, a medio camino entre la cereza y el rubí, una auténtica maravilla.

**38€ botella**



**BOBOS:** Vino Tinto, D.O.P. Utiel-Requena. 100% Bobal. Rojo intenso con reflejos violáceos. Aroma complejo, combinando aromas de roble con fruta madura combinando el equilibrio del tanino elegante con buen peso de fruta y un final muy noble

**38€ botella**

## Cavas



**TANTUM ERGO** (chardonnay y pinot noir): Vino Espumoso Blanco Método Tradicional, D.O. Cava. De intensidad muy alta, recordando aromas de fruta blanca madura, con matices de bollería y frutos secos con un ligero fondo de vainilla.

**40€ botella**



**TANTUM ERGO:** (pinot noir rosado) Vino Espumoso Rosado Método Tradicional, D.O. Cava. Potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada. Perfecto para combinar con nuestro sushi.

**40€ botella**